DistilaMax® LS



La levure sèche active **DistilaMax® LS** est une souche sélectionnée de levure de l'espèce *Saccharomyces cerevisiae bayanus* isolée en Champagne. Elle a été sélectionnée pour être utilisée dans la production de tequila, eaux de vie de fruits et boissons spiritueuses de grains neutres. DistilaMax® LS produit un spectre large de congénères organoleptiques et apporte un profil gustatif flatteur à des substrats nombreux et variés, autorisant une large gamme d'applications en distillation.

caractéristiques du produit

DistilaMax® LS tolère une large gamme de températures de fermentation, notamment des températures faibles. Cependant, les rendements en alcool les plus élevés sont observés à des températures de fermentation situées entre 30 et 35°C.

Elle démontre une phase de latence courte, ce qui permet de concurrencer les contaminations bactériennes. Elle présente un taux de fermentation rapide, dans une large gamme de pH.

DistilaMax® LS a des besoins en azote plus faibles que les autres levures de distillation.

Elle fermente bien à basse température et est efficace dans le redémarrage des arrêts de fermentation.

Tolérance à l'alcool élevée, jusqu'à 18% vol.

Faibles besoins en O2 (notamment à basse température).

Production d'acidité volatile faible à moyenne.

description

DistilaMax® LS est une souche de levure sèche active de l'espèce *Saccharomyces cerevisiae bayanus*.

applications

DistilaMax® LS est une levure fiable qui peut être utilisée dans les fermentations par lots ou semi-continues.

mode d'emploi

Il est conseillé de réhydrater la levure avant son utilisation. Pour la réhydrater, ajouter la levure dans 10 fois son volume d'eau claire à 40°C, remuer et laisser reposer pendant 15 minutes.

Les doses d'utilisation varient selon le procédé mis en œuvre, mais une dose située entre 25 g/hl et 40 g/hl est généralement conseillée. Des doses plus faibles peuvent être utilisées si une étape d'acclimatation précède l'introduction dans la cuve. En cas d'ajout direct dans la cuve de fermentation, la température de celle-ci doit se situer entre 30°C et 35°C.

conservation

La levure sèche active DistilaMax® LS doit être conservée dans un endroit frais et sec, à l'abri de la chaleur pour assurer une stabilité optimale du produit. Dans ces conditions de conservation, le produit reste stable jusqu'à 36 mois après sa date de fabrication.

conditionnement

- Sacs sous vide de 500 grammes Carton de 20 x 500 g



VEJLEVEJ 10 • 7000 FREDERICIA, DENMARK • +45 75 91 50 80 PH
www.lallemandbds.com